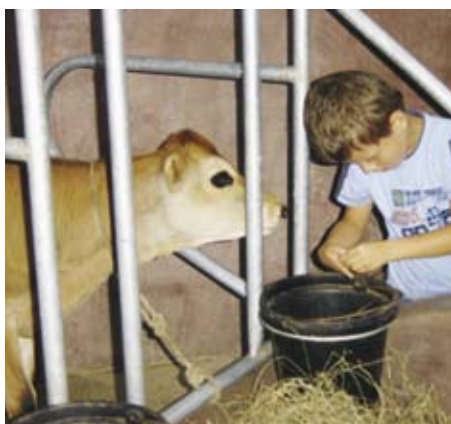


La Ruta Agroturística del Queso Turrialba en Costa Rica

Marvin Blanco M.
Grupo de Estudios de Turismo Rural
gedetur@gmail.com



Finca La Florita, Los niños interactúan con los animales

Santa Cruz de Turrialba, es una comunidad típica rural asentada en las faldas del volcán Turrialba, se localiza en la provincia de Cartago, Costa Rica, a 1400 msnm y cuenta con una población de 3,421 habitantes (Censo 2000). Las condiciones propias de altitud, clima y suelos han determinado el florecimiento de una cultura de ganadería lechera, de la cual se estima depende el 90% de la población. (Cascante, 2003).



En el distrito coexisten cerca de 275 fincas lecheras y 150 pequeñas plantas queseras, donde se elabora el queso Turrialba, siguiendo una técnica artesanal desde hace

más de un siglo. El sistema de producción del queso ha sufrido pocos cambios en cuanto a la técnica, pero sí se han dado importantes mejoras en las razas de ganado (Jersey, Guernsey y Pardo Suizo), en los pastos, así como en la infraestructura de las lecherías y las plantas queseras. Se han remodelado los locales e introducido equipos de acero inoxidable, cámaras de frío, instalación de biodigestores y lagunas de oxidación en cumplimiento de las disposiciones sanitarias. Se estima que un 70% del queso fresco consumido a nivel nacional proviene de los alrededores del volcán Turrialba.



Hato de ganado típico de Santa Cruz

Relación entre queso y turismo

Como consecuencia del aumento en el costo de los insumos, la alta intermediación que se da en el proceso de comercialización y la competencia de las plantas industriales; la producción quesera, desde hace varios años, no genera el empleo e ingresos suficientes para todo el núcleo familiar, obligando a algunos miembros a buscar otro tipo de empleos fuera de la comunidad, situación que provoca desarraigo y desunión entre las familias.

En este contexto socioeconómico, los productores de queso encontraron en el agroturismo una alternativa de diversificación económica. Aunado a la tradición quesera, el distrito cuenta con atractivos naturales tales como el volcán Turrialba y el Monumento Nacional Guayabo, además de gran belleza paisajística que le confiere un notable potencial turístico.

(Blanco, 2004). Fue así como en el año 2003, se inició el proyecto "La Ruta del Queso Turrialba", el cual ha sido apoyado por la Asociación de Productores Agropecuarios (ASOPROA), las ONG ALTERSIAL e HIVOS, el PRODAR-IICA, el CATIE y la UCR.

La Ruta del Queso Turrialba

La "Ruta" propone un recorrido por algunas de las fincas y queseras para que el turista conozca y aprenda sobre la agroindustria del queso y la cultura asociada a este producto, que se complementa con el disfrute de atractivos naturales, tales como el volcán Turrialba y el Monumento Nacional Guayabo.

En la primera fase de implementación de la Ruta se ha trabajado en la identificación de atractivos turísticos, en la evaluación de las fincas lecheras y las plantas queseras; en la sensibilización de los productores y la organización y capacitación del grupo gestor. Asimismo, se han realizado diversas gestiones para la búsqueda de recursos de financiamiento, se participa en espacios de coordinación y promoción del turismo y se ha asistido a algunas ferias regionales. También, desde el año 2002, se celebra anualmente la Feria del Queso Turrialba, evento que ha contribuido a promover la ruta del queso.



Ordeño en lechería artesanal

Esta actividad ha significado un importante ingreso extra para los productores que se han iniciado en esta actividad, tal es el caso

de la familia Gómez Pereira, propietarios de la finca La Florita. Esta familia fue de las primeras en visualizar la oportunidad de participar en el proyecto para diversificar los ingresos de la propiedad, a través de su aprovechamiento turístico. En su finca de 3 ha mantienen un hato ganadero de las razas Jersey y Guernsey, compuesto por 10 vacas de ordeño, varias novillas y terneros. Además de la lechería y quesería artesanales, han agregado otras prácticas de aprovechamiento sostenible como un biodigestor, una compostera y una huerta orgánica, que complementan el atractivo de la finca. La familia de cinco miembros se distribuye las diferentes tareas, para poder cumplir con el trabajo de la finca y la atención a los visitantes, los cuales son contactados a través del CATIE, hoteles de la zona y algunos tour-operadores.

Aun cuando falta bastante camino por recorrer y hay elementos básicos sobre los cuales se debe trabajar: mejorar la infraestructura y señalización, afinar los productos, organizar a los oferentes, establecer alianzas con tour-operadores e instituciones que brindan capacitación, promoción y financiamiento para este tipo de turismo, lo importante es que el proceso está en marcha y cada vez son más los visitantes

que llegan y los productores que se convencen de las ventajas del agroturismo, como actividad generadora de ingresos complementarios a la agroindustria quesera. Ello les permitirá, sin duda, preservar y difundir la cultura del queso Turrialba.



Bibliografía

Blanco, M. 2004. Diseño de la ruta alimentaria de queso Turrialba. Proyecto final. Posgrado en Turismo Rural. Universidad de Buenos Aires.

Blanco, M; Masís, G. 2004. Plan de desarrollo agroturístico de Santa Cruz de Turrialba. Informe final. San José, CR., AL-TERSIAL.

Cascante, M. 2003. Concentración de queserías en las faldas del volcán Turrialba. Proyecto Sistemas Agroalimentarios Localizados. Heredia, CR., PRODAR, UNA, IICA. 49 p.



HACIENDA LA SOMBRA

U

**CRIADORES DE GANADO PURO Y REGISTRADO
BRAHAMAN GRIS - ROJO Y NELORE**

**FAMILIA LOPEZ ALVAREZ
QUEBRADA GRANDE, LIBERIA, GTE.**

**Nuestros animales
son criados y
desarrollados a potrero**